Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-8 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE PART: 8 LIMBURGER CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٠٠٨–٢٠٠٥/٨

الجبن الطرى

الجزء الثامن :

جبن لامبيرجر

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الجبن الطرى جــ٨ جبن لامبيرجر" تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مــــع المواصفة الدوليـــة كـــودكــــس (C- 12 /1968) طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى

الجزء الثامن : جبن لامبيرجر

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطرى جـ٨ : الجبن اللامبيرجر وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هى الجبن الطرية المسواه سطحيا بالبكتريا والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات واطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكترية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأيه طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٧ فى حالة إستخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير

٣/ ٨ الجدول الاتى يبين نسبه الدهن فى الماده الصلبه الكلية وكذلك نسبه الرطوبه فى المنتج :

نوع الجبن	كامل الدسم		نصف دسم		منخفض الدسم	
	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبه لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبه لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبه لاتزيد على
لامبيرجر	٤٥٪	٥٣٪	٣٠٪ واقل من ٤٥٪	٦٢٪	٢٠٪ واقل من ٣٠٪	٦٥٪

٣/ ٩ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١٠ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١١ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى .

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من اية نموات فطرية ظاهرية

٣/ ١٥ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/جم .

٣/ ١٦ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ١٧ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية "

٣/ ١٨ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ١٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصة الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الجبن دون تبيان نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى .

٤/ ٣ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٣/ ١ **النوع :** جبن طرى .

٤/ ٣/ ٢ **الشكل :** مختلف(غالبا مكعبات أو مستطيلات).

٤/ ٣/ ٣ **القشرة :** مرنه لزجه المظهر لونها بنى مصفر يميل للاحمرارنتيجه نمو الكائنات الحية الدقيقة على السطح.

٤/ ٣/ ٤ **القوام والمقطع :** طرى متماسك.

٤/ ٣/ ٥ **الطعم والنكهه :** قوى ونفاذ.

٤/ ٣/ ٦ **اللون :** كريمى يميل للاصفرار من الداخل.

٤/ ٣/ ٧ **الثقوب :** ميكانيكية قليلة و غير منتظمة التوزيع.

٤/ ٣/ ٨ **الوزن :** اقصى وزن ١كجم .

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٦ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٧ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودتة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمي على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية

المعبأه " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه .

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبه الكلية .

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة .

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها .

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئه . .

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة .

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ "الطرق الطبيعية والكميائية لاختبار الالبان ومنتجاتها"

٧- المصطلحات الفنية

جبن لامبيرجر .... Limburger Cheese

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenes*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

1- Codex standard No. C – 12 (1968)

International individual standard for Limburger

CAC/VOL. XVI – ED. 1.

2- Fox, P.E 1993

Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed-vol2:

Major cheese group, Chapman Hall, London

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامه للمواصفات والجودة.

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

غرفة الصناعات الغذائية.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للألبان.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

د/ محمود جمعة احمد مدير عام مصلحة الكيمياء سابقا.

وزارة التموين والتجارة الداخلية.

معهد التغذية.

إدارة مراقبة الأغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة نستله.

د/عبد العزيز الريان مستشار الالبان.

الهيئة العامه للتصنيع.

ملحق (أ)

الجبن الطرى جـ٨

جبن لامبيرجير

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المضاف فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	مواصفة الجبن 1978 (A - 6) Rev .1- 1999			
١/٢	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	٩/٣	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٦/٤ ٧/٤	نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤ر٥ ٪ نسبة البروتين الكلى فى المنتج فى حدود ١٠ ٪	وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1008-8/ 2005

SOFT CHEESE
PART: 8
LIMBURGER CHEESE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality